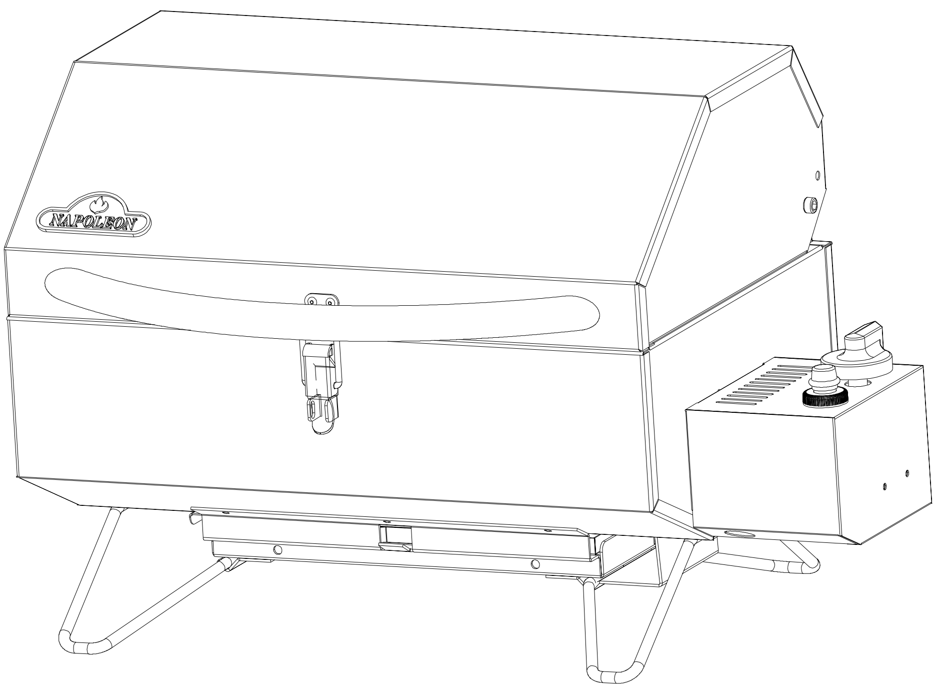
SERIAL / SÉRIE#SERIENR #______________________

NAPOLEON®

GOURMET GRILLS

Award Winning Products



PTSS215

MANUFACTURED BY/FABRIQUÉ PAR: **NAPOLEON APPLIANCE CORP., 214 BAYVIEW DR. BARRIE, ONTARIO, CANADA L4N 4Y8 (705)726-4278, FAX (705)725-2564**
EMAIL/COURRIEL: care@nac.on.ca WEB SITE/SITE WEB: www.napoleongrills.com

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE
BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR REFERENTIE
BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

N415-0110CE / APR 10/07

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

The PTSS215 has been designed with mobility in mind. With collapsable legs, the PTSS215 can be set up on any flat surface. The legs fold out and lock into place, folding back into a locked position when on the go or used with any of our mounting options (see illustrated diagrams on mounting options and accessories).

All NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO 9001-2000 Quality Assurance Certificate.
NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leaktested and test-fired at a quality test station, and thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

NAPOLEON GAS GRILL PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers: stainless steel housings, stainless steel burners, stainless steel rod cooking grids, and stainless steel lids. Subject to the following conditions. During the first ten years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the eleventh year to lifetime NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as stainless steel sear plates, and igniter (excluding batteries) are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first three years of the limited warranty.

Components such as regulator, warming rack, hoses and connectors, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs or export duties.

CONDITIONS AND LIMITATIONS

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only (ie., the individual or legal entity (registered customer) whose name appears on the warranty registration card filed with NAPOLEON), provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licenced, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labour or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsiblity under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product. NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON. The warranty registration card must be returned within fourteen days to register the warranty or you can register on-line at **www.napoleongrills.com**.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honouring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs, or export duties.

WARNING

Do not try to light this appliance without reading "LIGHTING" instructions section of this manual.

FOR YOUR SAFETY DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE. CYLINDERS NOT CONNECTED FOR USE MUST NOT BE STORED IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE. IF THE INFORMATION IN THESE INSTRUCTIONS IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT, CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Turn off main gas supply.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **Immediately call your gas supplier, or your fire department if odour continues.**

⚠ CAUTION

During unpacking and assembly it is recommended that you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners may be sharp and can cause cuts if handled incorrectly.

SAFE OPERATING PRACTICES

- This gas grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This gas grill must only be used outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced, prior to using the gas grill, with a replacement hose assembly specified by the manufacturer.
- When the gas cylinder is not disconnected from the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well ventilated space.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Turn off the gas supply at the cylinder after each use.
- Do not move the appliance during use.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Keep young children away.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Gas must be turned off at the propane cylinder or at the natural gas supply valve when the gas grill is not in use.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
- The top lid is to be closed during the gas grill preheat period
- Do not use the condiment tray to store lighters, matches or other flammable materials.
- This gas grill is designed for outdoor use only.

IMPORTANT DO'S AND DON'TS

DO'S

- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- Maintain proper clearance to combustibles (6" to rear of unit, 4" to sides). Additional clearance is recommended near vinyl siding or large panes of glass.
- Leak test the unit before initial use, annually and and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Ensure sear plate is positioned properly. The holes must be towards the right side of the gas grill.
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up which may lead to grease fires.
- Inspect the burner tube for spider webs and other obstructions periodically. Clean the tube completely if you find any such obstructions.

DON'TS

- Do not route hose underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Do not locate unit under unprotected combustible construction.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not move grill when hot or operating.
- Do not use water, beer, or any other liquids to control flare-ups.
- Do not pinch electrode lead between bottom surface of grill and folding leg.

GAS CYLINDER

Use only gas cylinders which meet national and regional codes. Ensure that the cylinder can provide enough fuel to operate the appliance. If in doubt, check with your local gas supplier.

- Always set the cylinder vertically on level ground next to the grill.
- Use caution when handling the cylinder valve.
- Never connect a cylinder which does not meet local codes.
- Never store a spare cylinder in close proximity of an operating appliance. Cylinders must not be exposed to extreme heat or direct sunlight.

<u>IMPORTANT:</u> Ensure that the hose is routed to maintain proper clearance to the underside of the unit.

CYLINDER CONNECTION: Ensure that the gas regulator hose is kink free. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Tighten regulator to cylinder valve. *Leak test all joints prior to using the barbecue.* A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.

HANDLE WITH CARE

Use care when handling or transporting your grill to prevent damage and misalignment of internal components. Although this grill has been designed with mobility in mind, rough handling or abuse will result in damage to internal components, preventing your grill from operating properly.

GAS HOSE

- If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet national and regional codes are to be used.
- Do not connect the appliance to a permanent gas installation.
- Ensure that the hose does not come into contact with grease, other hot drippings, or any hot surfaces on the appliance.
- Check hose regularily. In the case of rips, melting or wear, replace hose before using the appliance.
- The recommended hose length is 0.7m. The hose must not be longer than 1.5m.
- Ensure that the hose is twist and kink free when installed.
- Replace the hose before expiry date printed on the hose.

REGULATOR

The following table lists input values for the appliance.

BURNER	ORIFICE SIZE		HEAT INPUT	GAS USAGE (TOTAL)	
	I	II	(TOTAL)	PROPANE	BUTANE
	#60	#64	4.1 kW	293 g/h	298 g/h

Certified Gases / Pressures - Check rating plate to ensure that it corresponds with following list.

Gas Category	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Orifice Sizes (see above)	I	I	II
Gases / Pressures	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Countries	DK, FI, NL, NO, SE, GR, IS, LU	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT, CH, GR	DE, AT

The regulators for both butane and propane must have a rating of at least 300 g/h. Do not tamper with or modify regulator. Use only regulators which supply the pressure listed in the table above.

LEAK TESTING INSTRUCTIONS

DO NOT USE A FLAME TO LEAK TEST.

LEAK TESTING: This must be done before initial use, annually and whenever any gas components are replaced or serviced. No smoking while performing this test, and remove all sources of ignition. See *Leak Testing Diagram* for areas to check.

1. Connect the cylinder to the grill regulator, turn the cylinder valve on.
2. Brush a half and half solution of liquid soap and water onto the joint between the regulator and the cylinder, and where the regulator hose connects to the valve on the grill.
3. Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or replace the part with one recommended by the dealer.
4. If the leak cannot be stopped, shut off the valve on the cylinder, disconnect it and have the barbecue inspected by your gas supplier or dealer. Do not use the appliance until the leak has been corrected.
5. Turn off gas supply.

LIGHTING INSTRUCTIONS

Open Lid

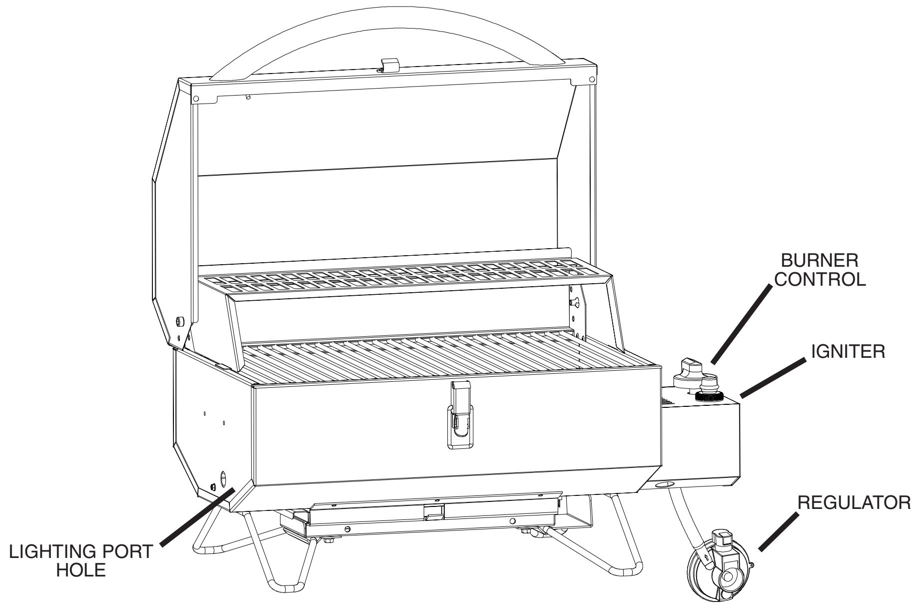
Turn burner valve on unit to OFF position.

Turn cylinder valve on.

Turn burner valve to HIGH position.

Press and hold igniter until lit, or light by match.

If ignition is not immediate, turn regulator control to off. Wait 5 minutes.



COOKING INSTRUCTIONS

When lit for the first time, the gas grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the main burners on high with the lid open for approximately ½ hour. When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content, may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this. Should a flare-up occur, move food away from flames, reduce heat. Leave the lid open. See 'Your All Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

MAIN BURNER USE: When searing foods, preheating is recommended by operating the main burner in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for a short period of time (fish, vegetables) may be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that will reduce cooking time and cook meat more evenly. When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content, may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this. Should a flare-up occur, move food away from flames, reduce heat. Leave the lid open. See 'Your All Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

CLEANING INSTRUCTIONS

Ensure that the burners are turned off prior to cleaning. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

GRIDS AND WARMING RACK - The grids and warming rack are best cleaned during the pre-heat period with a soft brass wire brush. Steel wool can be used for stubborn stains. Stainless grids will discolour permanently from normal usage, due to the high temperature of the cooking surface.

CLEANING INSIDE THE GAS GRILL - Remove the cooking grid. Use a soft brass wire brush to clean loose debris from the insides of the lid. Scrape sear plate with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove ash. Remove the sear plate and brush debris off of the burner with a brass wire brush. Brush all debris from inside the gas grill into the removable drip pan. Ensure that the sear plate is placed properly when reinstalled (holes towards the right end of the grill), or whenever the grill is packed away for transport.

DRIP PAN - Slide the drip pan out for easy cleaning. It should be cleaned frequently (every 4-5 uses) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings accumulate in the drip pan located under the grill. Accumulated grease can cause a fire hazard. Do not line the drip pan with aluminum foil, as it can prevent the proper amount of air needed for burner to operate. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.

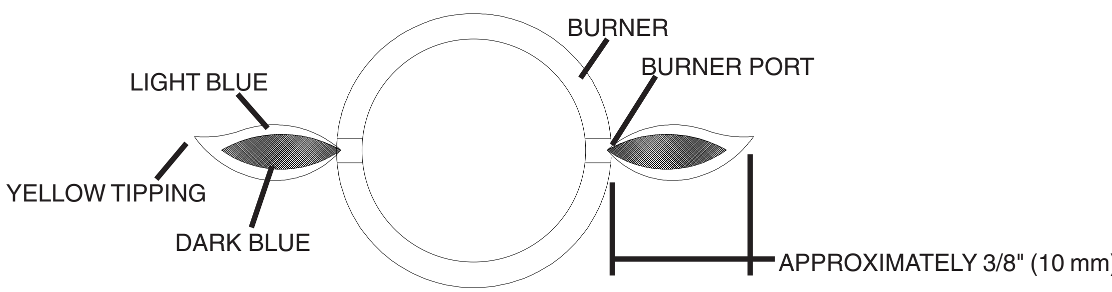
CLEANING THE OUTSIDE OF THE GAS GRILL - Do not use abrasive cleaners to clean stainless steel parts. To clean stainless surfaces, use a stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Do not use steel wool, as it will scratch the finish and leave small particles of ferrous metal which can promote rusting. Stainless steel parts will discolour when heated, usually to a golden or brown colour. This discolouration is normal and will not affect the performance of the grill.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

It is recommended that this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

Turn off the gas at the source and disconnect unit before servicing. Maintenance should only be done when the grill is cool, to avoid the possibility of burns. A leak test must be performed annually, and whenever any component of the gas train is replaced.

COMBUSTION AIR ADJUSTMENT: (This must be done by a qualified gas installer.) The air shutter is factory set and should not have to be adjusted under normal conditions. However, some extreme field conditions may exist that require adjustment. When the air shutter is adjusted correctly, the flames will be dark blue with light blue tips, and occasional yellow tips.



If the burner is getting too little air, the flames will be lazy yellow, and possibly produce soot. If the burner is getting too much air, the flames will be lifting erratically from the burner and may cause difficulties when lighting.

1. Loosen air-shutter lock screw, located under the regulator/igniter mount, and open or close air shutter as required. The normal setting for the tube burner is 1/8”.

2. Light burner and set to high. Visually inspect burner flames. When shutters are set, turn regulator off, tighten locking screw. Be sure the air shutter does not move when tightening the screw.

TUBE BURNERS - The burner is made from 304 stainless steel, but due to the extreme heat and corrosive environment, surface corrosion will occur. Use a brass wire brush to remove surface corrosion. Clean any blocked ports using an opened paper clip. Do not enlarge the burner ports. Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen in the air shutter, which will reduce the likelihood of insects building nests inside the burner, but does not entirely eliminate the problem. The nest or web will cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the regulator mount. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill. Remove the cooking grid and sear plate. Remove the screw that attaches the burner to the side wall. Slide the burner to the front and upwards to remove. Use a flexible venturi tube cleaning brush to clean out the inside of the burner. Shake any loose debris out of the burner, through the gas inlet. Ensure that none of the burner ports are blocked. Use an opened paperclip to clean any blocked ports. Ensure that the insect screen is clean, and free of any lint or other debris. Check also that the valve orifice is clean. Do not enlarge the orifice. Re-install the burner in the reverse procedure. Check that the orifice enters the burner when installing. Replace sear plate and tighten screw to complete installation.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	Blockage of gas. Improper preheating. Lack of gas. Supply hose is pinched.	Check for spider webs in the burner or orifice. Pre-heat grill with main burners on high for 5 to 10 minutes. Check gas level in propane cylinder. Reposition supply hose as necessary.
Excessive flare-ups/uneven heat.	Sear plate installed incorrectly. Improper pre-heating. Excessive grease and ash build up on sear plates and in drip pan.	Ensure sear plate is installed with the holes towards the right end of the grill. Pre-heat grill with main burners on high for 5 to 10 minutes. Clean sear plate and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions.
Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possibly difficulties in lighting.	Improper air shutter adjustment.	Close air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions.
Burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Damaged electrode wire. Loose electrode wire. Electrode is cracked or broken. Dead battery / or installed incorrectly.	Replace electrode wire. Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Replace electrode. Replace with heavy duty ‘AAA’ battery. Install with the positive terminal up.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is stainless, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that will flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. The customer service department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern standard time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. In order to process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the customer service representative may request to have the parts returned to the factory for inspection, before providing replacement parts. The parts must be shipped prepaid to the attention of the customer service department with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization number - provided by the customer service representative.

Before contacting customer service, kindly note that the following items are not covered by the warranty:

-costs for transportation, brokerage or export duties
-labor costs for removal and re-installation
-costs for service calls to diagnose problems
-discoloration of stainless steel parts
-part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (ovencleaner).

LE GRIL DU GOURMET

Le PTSS215 a été conçu avec la mobilité à l'esprit. Grâce à ses pattes repliables, le PTSS215 peut être installé sur n'importe quelle surface plane. Les pattes se déplient et bloquent en place pour ensuite se replier lors de vos déplacements ou lorsque utilisé avec nos ensembles de supports optionnels (voir les illustrations pour les différents ensembles de supports et accessoires).

TOUS les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du certificat d'assurance de qualité mondialement reconnu ISO 9001-2000. Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expédiés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT DES GRILS À GAZ NAPOLÉON

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre : le boîtier en acier inoxydable, le brûleur en acier inoxydable, le brûleur infrarouge en céramique, la grille de cuisson en tige d'acier inoxydable et le couvercle en acier inoxydable sous réserve des conditions suivantes. Pendant les dix premières années, NAPOLÉON remplacera gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la onzième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50 % du prix de détail courant.

Les composants tels que la plaque de brûleur en acier inoxydable et l'allumeur (excluant la pile) sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les trois premières années de la garantie limitée.

Les composants tels que le régulateur, la grille de réchaud, les tuyaux et les raccords, les pièces d'assemblage et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais d'expédition, de main-d'oeuvre ou de taxes d'exportation.

CONDITIONS ET LIMITATIONS

"NAPOLÉON garantit ses produits contre les défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement (i.e. l'individu ou la personne morale (client inscrit) dont le nom apparaît sur la carte d'enregistrement de garantie déposée auprès de NAPOLÉON), à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut être prolongée ou étendue par aucun de nos représentants quelle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais usage, un manque d'entretien, des feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des altérations, des abus ou de la négligence et l'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les égratignures, les bossellements, les surfaces peintes, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ni les composants utilisés dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant un mauvais fonctionnement de l'appareil pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'étend au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux sous condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions de fonctionnement et dans des conditions normales.

Après la première année, concernant cette Garantie à Vie Limitée du Président, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se décharger entièrement de toutes obligations concernant cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie qui est défectueuse.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, de la main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie, et de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à Vie Limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON concernant le gril à gaz NAPOLÉON et toutes autres garanties exprimées ou implicites concernant ce produit, ses composants ou accessoires sont exclues.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne sera pas responsable pour une surchauffe ou une explosion causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

Tous dommages causés au gril par les intempéries, la grêle, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou sa copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON. La carte d'enregistrement de garantie doit être retournée dans les quatorze jours pour enregistrer la garantie ou vous pouvez vous enregistrer en ligne au : **www.napoleongrills.com.**

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, N'ENTREPOSEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE OU AUTRES LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET OU TOUT AUTRE APPAREIL. UNE BONBONNE DE PROPANE NON BRANCHÉE NE DOIT PAS ÊTRE ENTREPOSÉE À PROXIMITÉ DE CET OU DE TOUT AUTRE APPAREIL. SI CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES À LA LETTRE, UN FEU OU UNE EXPLOSION POURRAIENT S'ENSUIVRE, CAUSANT DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU DES PERTES DE VIE.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Fermez l'alimentation principale en gaz.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

⚠ ATTENTION

Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Gardez les cordons électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril à gaz est conçu pour fonctionner avec le propane seulement.
- Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.
- Ce gril à gaz est conçu pour un usage extérieur seulement.

QUOI FAIRE ET NE PAS FAIRE

À FAIRE

- Lire le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Respecter les dégagements recommandés aux matériaux combustibles (6" à l'arrière du gril et 4" sur les côtés). Un dégagement plus grand est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.
- Faire un test de détection de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- S'assurer que la plaque de brûleur est installée de façon adéquate. Les trous doivent être orientés vers le côté droit du gril.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et la plaque de brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Inspecter le volet d'air du brûleur pour des toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement. Nettoyer le tube si vous découvrez des obstructions.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le tuyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Ne pas placer le gril sous une construction combustible non protégée.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ne pas utiliser d'eau, de bière ou autre liquide pour contrôler les poussées de flamme.
- Ne pas coincer le fil de l'électrode entre le dessous du gril et les pattes repliables.

BONBONNE DE GAZ

N'utilisez que des bonbonnes de gaz qui rencontrent les exigences des normes régionales et nationales. Assurez-vous que la bonbonne puisse fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. Si vous êtes incertain, consultez votre fournisseur de gaz.

- Placez toujours la bonbonne à la verticale sur une surface de niveau près du gril.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la soupape de la bonbonne.
- Ne branchez jamais une bonbonne qui ne rencontre pas les exigences des normes locales.
- N'entreposez jamais de bonbonne de rechange à proximité d'un appareil en fonction. Les bonbonnes ne doivent pas être exposées à la chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.

<u>IMPORTANT</u> : Assurez-vous que le tuyau soit installé de façon à conserver le dégagement nécessaire avec le dessous de l'appareil.

BRANCHEMENT DE LA BONBONNE : Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez le bouchon sur la soupape de gaz de la bonbonne. Serrez le régulateur sur la soupape de la bonbonne. *Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril.* Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

MANIPULER AVEC SOIN

Manipulez ou transportez votre gril avec soin afin de prévenir tout dommage et désalignement des composantes internes. Malgré que le gril a été conçu pour avoir une certaine mobilité, toute manipulation brusque ou de l'abus causeront des dommages aux composantes internes, nuisant ainsi au bon fonctionnement de votre gril.

TUYAU DE GAZ

- Si le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant, seuls les tuyaux et les régulateurs se conformant aux exigences des normes nationales et régionales peuvent être utilisés.
- Ne branchez pas l’appareil à une source d’alimentation en gaz installée en permanence.
- Assurez-vous que le tuyau n’entre pas en contact avec de la graisse, d’autres jus de cuisson chauds ou toute surface chaude sur l’appareil.
- Inspectez le tuyau régulièrement. Si le tuyau montre des signes de fendillement, de fonte ou d’usure, remplacez le tuyau avant d’utiliser l’appareil.
- La longueur recommandée du tuyau est de 0,5 m. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur.
- Assurez-vous que le tuyau ne soit pas plié ou tordu lorsque installé.
- Remplacez le tuyau avant la date d’expiration imprimée sur celui-ci.

RÉGULATEUR

Le tableau ci-dessous affiche les valeurs d’entrée de l’appareil.

BRÛLEUR	TAILLE DE L’INJECTEUR		ENTRÉE DE CHALEUR	UTILISATION DE GAZ (TOTAL)	
	I	II	(TOTAL)	PROPANE	BUTANE
	60	64	4.1 kW	293 g/h	298 g/h

Gaz certifiés / pressions - Vérifiez la plaque d’homologation pour vous assurer qu’elle corresponde avec la liste suivante.

Catégorie de gaz	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus)	I	I	II
Gaz / pressions	Butane 30 mbar Propane 30 mbar	Butane 28-30 mbar Propane 37 mbar	Butane 50 mbar Propane 50 mbar
Pays	DK, FI, NL, NO, SE, GR, IS, LU	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT, CH, GR	DE, AT

Les régulateurs pour le butane et le propane doivent posséder un indice d’au moins 300 g/h. Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N’utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus.

TEST DE DÉTECTION DE FUITES

N' UTILISEZ PAS DE SOURCES DE FEU POUR VERIFER UNE FUITES.

TEST DE FUITES: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu’une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d’allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d’eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.
3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.
4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l’alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N’utilisez pas l’appareil jusqu’à ce que la fuite soit réparée.
5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Ouvrez le couvercle

↓

Tournez le bouton de contrôle du régulateur à “high”.

↓

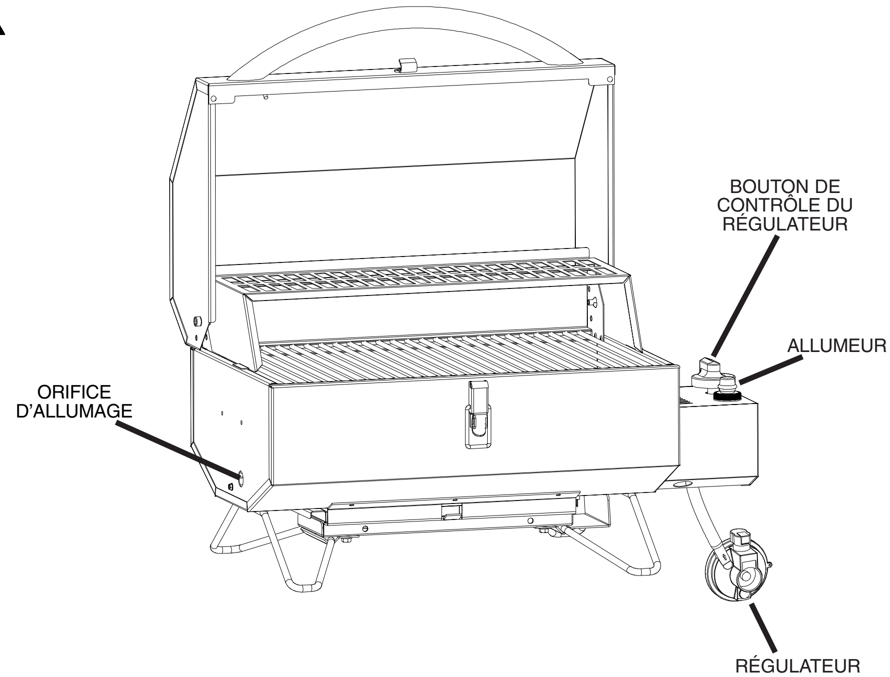
Appuyez et gardez enfoncé l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume ou allumez avec une allumette.

↓

Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, tournez le bouton de contrôle du régulateur à “off” et attendez 5 minutes. (→ retour à « Tournez le bouton de contrôle du régulateur à “high” »)

↓

Pour les appareils infrarouges, allouez un temps de préchauffage de 5 minutes à “high” avant de régler le brûleur à “medium” ou à “low”.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement le brûleur de cuve à “high” pendant une demi-heure. Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres telles que des poitrines de poulet ou du porc maigre, vous pouvez huiler la grille de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller à la grille. Cuire des viandes avec beaucoup de gras peut causer des poussées de flamme. Coupez l'excès de gras ou réduisez la température pour remédier à ce problème. En cas de poussées de flamme, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la chaleur. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter votre “Livre de recettes quatre saisons” de Napoléon.

UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à “high” avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le “Livre de recettes toutes saisons” de NAPOLEON.

NETTOYAGE DU GRIL

Assurez-vous que le brûleur est éteint avant de nettoyer. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, pelouse ou terrasse. N'utilisez pas de nettoyant à four pour nettoyer votre gril à gaz. N'utilisez pas un four autonettoyant pour nettoyer la grille de cuisson ou tout autre composant de votre gril à gaz. La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide de votre gril à gaz à moins de le nettoyer régulièrement.

NETTOYAGE DE LA GRILLE DE CUISSON ET DE LA GRILLE DE RÉCHAUD : La grille de cuisson et la grille de réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches plus tenaces. La grille de cuisson en acier inoxydable va décolorer de façon permanente en raison des températures élevées de la surface de cuisson.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL : Enlevez la grille de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non incrustés à l'intérieur du couvercle. Grattez la plaque de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever les dépôts de carbone. Retirez la plaque de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Assurez-vous que la plaque de brûleur est réinstallée de façon adéquate après le nettoyage (les trous orientés vers le côté droit du gril) ou suite au transport du gril.

NETTOYAGE DU TIROIR D'ÉGOUTTEMENT : Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson s'accumulent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous le gril. L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire à l'approvisionnement en air nécessaire au bon fonctionnement du brûleur. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.

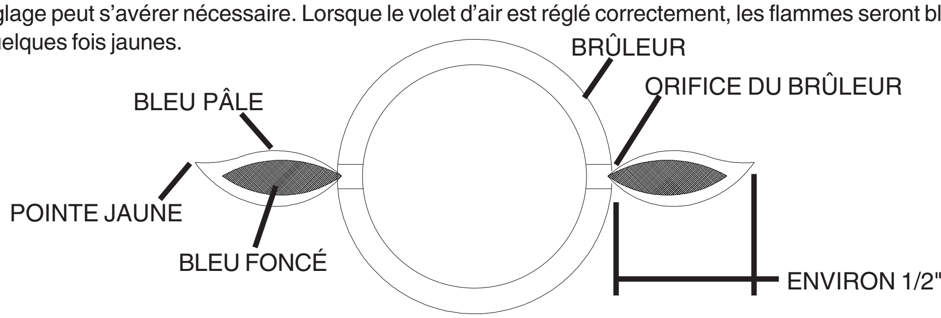
NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL : N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces en acier inoxydable. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un nettoyant à acier inoxydable ou un nettoyant tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini et laisserait d'infimes particules de métal ferreux qui peuvent causer de la rouille. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer de façon permanente sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une teinte dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

ENTRETIEN

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.

Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant d'effectuer un entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter tous risques de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

RÉGLAGE DE L'AIR DE COMBUSTION - (Ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié) : Le volet d'air est préréglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'autres réglages lorsque le gril est utilisé dans des conditions normales. Cependant dans des conditions exceptionnelles, un réglage peut s'avérer nécessaire. Lorsque le volet d'air est réglé correctement, les flammes seront bleu foncé avec des pointes bleu pâle ou quelques fois jaunes.



Si le brûleur ne reçoit pas assez d'air, les flammes seront jaunes et lâches, et produiront possiblement des dépôts de carbone. Si le brûleur reçoit trop d'air, les flammes se détacheront du brûleur de façon irrégulière et causeront possiblement des problèmes d'allumage.

1. Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air située sous le boîtier du régulateur/allumeur et ouvrez ou fermez le volet d'air selon le cas. Le réglage normal pour le brûleur en tube est de 1/8".

2. Allumez le brûleur et réglez-le à “high”. Inspectez visuellement les flammes. Lorsque le volet est réglé, fermez le régulateur et serrez la vis de verrouillage. Prenez soin de ne pas déplacer le volet d'air en serrant la vis de verrouillage.

BRÛLEUR EN TUBE - Le brûleur est fabriqué d'acier inoxydable 304, mais puisqu'il est soumis à des chaleurs extrêmes et à un environnement corrosif, la corrosion superficielle finit par survenir. Utilisez une brosse en laiton pour enlever la corrosion superficielle. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. N'agrandissez pas les orifices du brûleur. Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est équipé d'un protecteur contre les insectes sur les venturis, ce qui réduira la possibilité que des insectes fassent leur nid à l'intérieur du brûleur, mais il n'élimine pas complètement le problème. Le nid ou la toile causera le brûleur à produire une flamme lâche de couleur jaune ou orange ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du volet d'air sous le boîtier du régulateur. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le retirer du gril. Retirez la grille de cuisson et la plaque de brûleur. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi latérale du gril. Glissez le brûleur vers l'avant et vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Secouez tous les débris hors du brûleur en les faisant sortir par l'ouverture de l'arrivée du gaz. Assurez-vous que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. Assurez-vous que le protecteur contre les insectes est propre et exempt de fibres ou autres débris. Vérifiez également que l'orifice de la soupape est propre. N'agrandissez surtout pas l'orifice. Réinstallez le brûleur en suivant la procédure inverse. Lors de la réinstallation, assurez-vous que l'orifice pénètre dans le brûleur. Remettez en place la plaque de brûleur et serrez la vis afin de compléter l'installation.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à "high".	Le débit du gaz est bloqué.	Vérifiez pour des toiles d'araignée à l'intérieur du brûleur ou de l'orifice.
	Mauvais préchauffage.	Préchauffez le gril en allumant le brûleur à "high" pendant 5 à 10 minutes
	Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne.
	Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé.	Replacez le tuyau d'alimentation convenablement.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Plaque de brûleur mal installée.	Assurez-vous que la plaque est installée avec les trous orientés vers le côté droit du gril.
	Mauvais préchauffage	Préchauffez le gril en allumant le brûleur à "high" pendant 5 à 10 minutes
	Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.	Nettoyez la plaque de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignée ou autres débris, ou d'un mauvais ajustement du volet d'air.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien. Ouvrez légèrement le volet d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d'air.
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et possiblement une difficulté d'allumage.	Mauvais ajustement du volet d'air.	Fermez légèrement le volet d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d'air.
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur mais s'allume avec une allumette.	Le fil de l'électrode est endommagé.	Remplacez le fil.
	Le fil de l'électrode est relâché.	Assurez-vous que le fil de l'électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l'allumeur.
	L'électrode est craquée ou brisée.	Remplacez l'électrode.
	Pile déchargée / ou installée incorrectement.	Remplacez avec une pile AAA à grande capacité. Installez la pile avec la borne positive vers le haut.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.

COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9h00 et 17h00 (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 1-705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Une description concise du problème (''cassé'' n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de leur retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Une description concise du problème (''cassé'' n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Un numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

-coûts de transport, de courtage et frais d'exportation
-coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce
-coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème
-décoloration des pièces en acier inoxydable
-bris des pièces suite à un manque d'entretien et de nettoyage, ou l'utilisation de nettoyants inappropriés (nettoyant à four).

De NAPOLEON-gasbarbecues worden vervaardigd volgens de strenge normen van het wereldwijd erkende ISO 9001-2000-kwaliteitscertificaat.
NAPOLEON-producten bevatten kwaliteitsonderdelen en -materiaal en worden geassembleerd door goed opgeleide vakmensen die trots zijn op hun werk. De branders en kleppen worden getest op lekkage en brandbestendigheid in een proefstation en worden grondig gecontroleerd door een gekwalificeerd technicus voordat zij worden verpakt en verzonden. Zo ontvangt u als klant met zekerheid het kwaliteitsproduct dat u van NAPOLEON verwacht.

NAPOLEON-GASBARBECUES - BEPERKTE LEVENSLANGE GARANTIE VAN DE PRESIDENT

NAPOLEON garandeert uw nieuwe NAPOLEON-gasbarbecue op materiaal- en constructiefouten voor zolang als u er de eigenaar van bent. Deze garantie geldt voor: roestvrijstalen branders, roestvrijstalen grillroosters, roestvrijstalen zijrekken. Er dient aan de volgende voorwaarden te zijn voldaan. Tijdens de eerste tien jaar zal NAPOLEON naar eigen goeddunken gratis voorzien in reserveonderdelen. Vanaf het elfde jaar zal NAPOLEON voorzien in reserveonderdelen tegen 50% van de gangbare kleinhandelsprijs.
Voor gedekte onderdelen als de regelaar, de wieltjes, het roestvrijstalen warmhoudrek, de slangen en aansluitstukken, de bevestigingsmiddelen en de accessoires zal NAPOLEON gratis voorzien in onderdelen tijdens het eerste jaar van de beperkte garantie.
Voor gedekte onderdelen als de roestvrijstalen kookplaten, (de ontsteker (met uitzondering van de batterijen), de temperatuursonde en de koperen kleppen zal NAPOLEON gratis voorzien in onderdelen tijdens de eerste drie jaren van de beperkte garantie.
NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor transportkosten, loonkosten of uitvoerbelastingen.

VOORWAARDEN EN BEPERKINGEN

“NAPOLEON garandeert haar producten tegen fabrieksfouten alleen tegenover de oorspronkelijke koper (m.n. de natuurlijke of rechtspersoon (geregistreerde klant) wiens naam op de aan NAPOLEON teruggestuurde garantiekaart vermeld wordt), mits zij werden aangeschaft via een erkende NAPOLEON-handelaar. De aanschaf moet voldoen aan de volgende voorwaarden en beperkingen: “Deze fabrieksgarantie is niet overdraagbaar en mag op geen enkele manier door onze vertegenwoordigers worden verlengd. De gasbarbecue moet door een gemachtigde, erkende onderhoudstechnicus of aannemer worden geïnstalleerd. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de met het product meegeleverde installatie-instructies en met alle lokale en nationale bouw- en brandreglementen.
Deze beperkte garantie dekt geen schade ten gevolge van verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbrand, een vijandige omgeving, een ongeval, wijzigingen, misbruik of verwaarlozing, en het installeren van onderdelen van andere fabrikanten maakt deze garantie ongeldig.
Deze beperkte garantie dekt bovendien geen krassen, deuken, verf, roest of verkleuring door hitte, schurende en chemische schoonmaakmiddelen, en dekt ook niet het afbladderen van geëmailleerde onderdelen of tijdens de installatie van de gasbarbecue gebruikte onderdelen.
Worden de onderdelen zoveel slechter dat ze tijdens de duur van de beperkte garantie niet meer werken, dan zal een vervangend onderdeel worden geleverd.
Alleen tijdens het eerste jaar omvat deze garantie de vervanging van gegarandeerde defecte onderdelen met materiaal- of constructiefouten mits het product werd bediend in overeenstemming met de bedieningsinstructies en onder normale omstandigheden.
Na het eerste jaar kan NAPOLEON met betrekking tot deze beperkte levenslange garantie van de president beslissen alle verplichtingen af te wijzen aangaande deze garantie door aan de oorspronkelijke door deze garantie gedekte koper de groothandelsprijs van de door de garantie gedekte maar defecte onderdelen terug te betalen.
NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor de installatie-, loon- of alle andere (on)kosten betreffende het opnieuw installeren van een door de garantie gedekt onderdeel en deze onkosten worden niet door deze garantie gedekt.
In afwijking van de bepalingen van deze beperkte levenslange garantie van de president, wordt de verantwoordelijkheid van NAPOLEON volgens deze garantie gedefinieerd als hierboven en wordt zij in geen geval uitgebreid tot enige incidentele, gevolg- of indirecte schade.
Deze garantie bakent de verplichtingen en de aansprakelijkheid van NAPOLEON af met betrekking tot NAPOLEON-gasbarbecues en enige andere expliciete of impliciete garantie aangaande dit product, zijn onderdelen of accessoires is uitgesloten.
NAPOLEON aanvaardt geen andere aansprakelijkheid met betrekking tot de verkoop van dit product en geeft ook geen derde de toestemming om dergelijke aansprakelijkheid voor haar te aanvaarden. NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor: overgloeien, uitwaaien ten gevolge van weersomstandigheden zoals sterke wind, of onvoldoende verluchting. Beschadiging van de gasbarbecue ten gevolge van het weer, hagel, ruwe behandeling, of schadelijke chemicaliën of reinigingsmiddelen kan niet ten laste van NAPOLEON worden gelegd.
Bij het indienen van een claim bij NAPOLEON zijn de verkoopovereenkomst of een kopie ervan en het serie- en modelnummer vereist. De garantiekaart moet binnen 14 dagen worden geretourneerd zodat de garantie kan worden geregistreerd. U kunt ook online registreren op **www.napoleongrills.com**.
NAPOLEON behoudt het recht het betreffende product of onderdeel door haar vertegenwoordiger te laten controleren voordat een claim wordt gehonoreerd.
NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor transportkosten, loonkosten of uitvoerbelastingen.

Steek dit apparaat niet aan voordat u de instructies van het hoofdstuk AANSTEKEN in deze handleiding hebt gelezen.

⚠ WAARSCHUWING

Sla geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen op of gebruik deze niet in de buurt van dit of enig ander apparaat. Een niet-gebruikte, losgekoppelde gasfles mag niet in de buurt van dit of enig ander apparaat worden opgeslagen. Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

⚠ GEVAAR

INDIEN U GAS RUIKT:

- **Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.**
- **Doof open vlammen.**
- **Open het deksel.**
- **Blijf uit de buurt van het apparaat indien u gas blijft ruiken en neem onmiddellijk contact op met het gasbedrijf of de brandweer.**

LET OP

Het is raadzaam voor uw eigen bescherming tijdens het uitpakken en monteren werkhandschoenen en een veiligheidsbril te dragen. Hoewel wij al het mogelijke doen om het monteren zo probleemloos en veilig mogelijk te laten verlopen, kunnen uit staal vervaardigde onderdelen scherpe hoeken en kanten hebben die snijwonden kunnen veroorzaken in geval van verkeerd hanteren.

VEILIGHEIDSPRAKTIJKEN

- Deze gasbarbecue mag niet in of op pleziervoertuigen en/of -vaartuigen worden geïnstalleerd.
- Deze gasbarbecue mag alleen buiten op een goed verluchte plek worden gebruikt. Gebruik hem nooit in een gebouw, garage of een andere gesloten ruimte.
- Houd elektrische snoeren en brandstoftoevoerslangen verwijderd van hete oppervlakken.
- Controleer vóór gebruik de brandstoftoevoerslang. Blijkt dat er te veel afgeschaafde of versleten plekken zijn of dat de slang scheuren vertoont, dan moet deze voordat de gasbarbecue wordt gebruikt worden vervangen door een andere door de fabrikant goedgekeurde slang.
- Wanneer de gasfles niet losgekoppeld wordt van het apparaat, moeten de gasbarbecue en de fles buiten op een goed verluchte plek worden opgeslagen.
- Niet op winderige plekken plaatsen. Stevige wind tast het kookrendement van de gasbarbecue aan.
- Volwassenen en vooral kinderen moeten worden gewezen op de gevaren van hoge temperaturen aan het kookoppervlak. Jonge kinderen die zich in de buurt van de gasbarbecue bevinden, moeten in het oog worden gehouden.
- Deze gasbarbecue mag absoluut niet worden gewijzigd.
- De gastoevoer moet ter hoogte van de gasfles of de aardgaskraan worden afgesloten wanneer de barbecue niet wordt gebruikt.
- Bij opslag van de gasbarbecue binnen moet de gasfles worden losgekoppeld van de barbecue, verwijderd en buiten opgeslagen op een goed verluchte plek, buiten het bereik van kinderen. Losgekoppelde flessen mogen niet in een gebouw, garage of andere gesloten ruimte worden bewaard.
- Het bovenste deksel moet worden gesloten wanneer de gasbarbecue wordt opgewarmd.
- Gebruik het kruidenrek niet om aanstekers, lucifers of ander ontvlambaar materiaal te bewaren.
- Deze gasbarbecue is uitsluitend bestemd voor gebruik buitenshuis.

BELANGRIJK: WAT WEL EN WAT NIET MAG

WEL

- Lees vóór gebruik de gebruikshandleiding van de gasbarbecue helemaal door.
- Laat voldoende ruimte tussen brandbaar materiaal en het apparaat: 153mm tegenover de achterkant en 102mm tegenover de zijkanten. In de buurt van vinyl of grote vensterruiten wordt extra ruimte aanbevolen.
- Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging van gasonderdelen.
- Volg de instructies voor ontsteking tijdens de bediening van de barbecue zorgvuldig op.
- De branderknoppen moeten uit staan wanneer de gastoevoerkraan wordt opengedraaid.
- Zorg ervoor dat de kookplaten in de juiste positie staan, volgens de betreffende installatie-instructies. De gaten moeten naar de voorzijde van de gasbarbecue gericht zijn.
- Maak geregeld het vetkommetje en de kookplaten schoon om vetophoping en bijgevolg vetbranden te voorkomen.
- Controleer de venturibuis van de brander af en toe op spinnenwebben en op andere verstoppingen. Maak de buizen volledig schoon als u dergelijke verstoppingen aantreft.

NIET

- Leid de slang niet onder de lekbak – laat voldoende ruimte met de onderzijde van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet onder een onbeschermde brandbare constructie.
- Laat een werkende barbecue niet onbeheerd staan.
- Steek de branders niet aan wanneer het deksel gesloten is.
- Verplaats de barbecue niet wanneer hij nog heet of aan het werken is.
- Gebruik geen water om opflakkeringen onder controle te krijgen.
- Gebruik geen wasinstallaties met hoge druk om een onderdeel van het apparaat schoon te maken.

GASFLES

Gebruik uitsluitend goedgekeurde gasflessen. Zorg ervoor dat de fles voldoende gas bevat voor een goede werking van het apparaat. Neem in geval van twijfel contact op met het lokale gasbedrijf.

- Draai altijd voorzichtig aan de gastoevoerkraan.
- Sluit nooit een niet-goedgekeurde gasfles aan op het apparaat.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat de gasslang zo loopt dat er voldoende afstand blijft tegenover de onderkant van het apparaat. Slangen die in contact komen met hete oppervlakken kunnen smelten of lekken, en zo een brand veroorzaken.

AANSLUITING VAN DE GASFLES: Zorg ervoor dat er geen kinken zijn in de slang van de gasregelaar. Verwijder de dop of plug van de gastoevoerkraan. Bevestig de regelaar aan de gastoevoerkraan. Test alle verbindingen op lekkage voordat u de barbecue gebruikt. De lektest moet op de volgende momenten worden uitgevoerd: jaarlijks, telkens als een gasfles wordt aangesloten of wanneer een gasonderdeel werd vervangen.

GASSLANG

- Indien de slang en de regelaar niet door de fabrikant worden meegeleverd, dan mogen alleen goedgekeurde slangen en regelaars worden gebruikt.
- Sluit het apparaat niet aan op een permanente gasinstallatie.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met vet, ander heet braadvet of hete oppervlakken van de barbecue.
- Controleer de slang regelmatig. Indien hij gescheurd, gesmolten of versleten is, moet hij worden vervangen voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
- De voor de slang aanbevolen lengte bedraagt 0,7 m. Hij mag niet langer dan 1,5 m zijn.
- Zorg ervoor dat er bij de installatie geen verdraaiing of kinken zijn in de slang.
- Vervang de slang vóór de vervaldatum die erop vermeld staat.

REGELAAR

In de volgende tabel vindt u invoerwaarden voor het apparaat.

BRANDER	OPENINGSGROOTE		(BRUTO)WARMTE-INVOER	GASVERBRUIK (TOTAAL)	
	I	II	(TOTAAL)	PROPAAN	BUTAAN
	#60	#64	4.1kw	293g/h	298g/h

Gecertificeerde gassen / drukwaarden – Controleer of de kenplaat overeenkomt met de volgende lijst.

Gassoort	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Openingsgrootten (zie hierb	I	I	II
Gassen / drukwaarden	Butaan 30mbar Propaan 30mbar	Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar	Butaan 50mbar Propaan 50mbar
Landen	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

De regelaars voor zowel butaan- als propaangas moeten een nominale waarde hebben van ten minste 300 g/h. Knoei niet met de regelaar of wijzig hem niet. Gebruik uitsluitend regelaars die de in de bovenstaande tabel vermelde druk leveren.

INSTRUCTIES I.V.M. LEKTEST

TEST NIET OP LEKKAGE MET BEHULP VAN EEN VUURTJE.

LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.

1. Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.

2. Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.

3. Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.

4. Als het lek niet kan worden gedicht, sluit dan de gastoevoer af, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.

5. Sluit de gastoevoer af.

INSTRUCTIES I.V.M. AANSTEKEN

Open het deksel.

↓

Zorg ervoor dat de branderknoppen uit staan en draai dan de gastoevoerkraan open.

↓

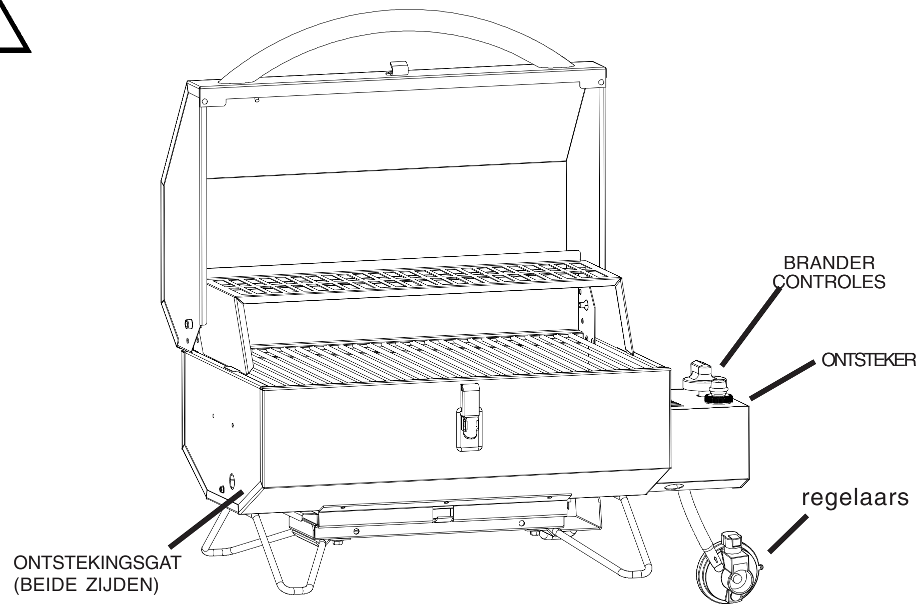
Draai de knop van de brander in de hoogste stand.

↓

Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de barbecue is aangestoken of steek aan met een lucifer.

↓

Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.



KOOKINSTRUCTIES

Wanneer de gasbarbecue voor het eerst wordt aangestoken, zult u een geur ruiken. Dat is normaal en is maar heel tijdelijk. Het gaat om het “inbranden” van verf en smeermiddelen binnenin die werden gebruikt tijdens de productie. Dit gebeurt maar één keer. Laat de hoofdbranders ongeveer een half uur lang op de hoogste stand aan staan. Bij het bereiden van bijzonder mager vlees zoals kippenborsten of mager varkensvlees mogen de roosters vóór de voorverwarming eerst worden ingesmeerd met olie om te voorkomen dat het vlees blijft eraan kleven. Wanneer vlees met veel vet wordt klaargemaakt, kunnen vlammen opflakkeren. Snijd het vet weg of verlaag de temperatuur om opflakkering te voorkomen. Gebeurt dit toch, plaats dan het voedsel weg van de vlammen en verminder de temperatuur. Laat het deksel open. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.

GEBRUIK VAN DE HOOFDBRANDERS: Bij het schroeien van voedsel is voorverwarming aanbevolen door alle hoofdbranders ca. 10 minuten lang in de hoge stand te plaatsen met het deksel gesloten. Voedsel dat niet lang hoeft te worden gekookt (vis, groenten), mag met het deksel open worden gebarbecued. Wanneer met het deksel gesloten wordt gekookt, krijgt u hogere, evenrediger verdeelde temperaturen die de kooktijd verminderen en het vlees gelijkmatiger bakken. Voedsel met een kooktijd van meer dan 30 minuten (bv. gebraad) kan indirect worden klaargemaakt (met de brander die tegenover het voedsel ligt). Bij het bereiden van bijzonder mager vlees zoals kippenborsten of mager varkensvlees mogen de roosters vóór de voorverwarming eerst worden ingesmeerd met olie om te voorkomen dat het vlees blijft eraan kleven. Wanneer vlees met veel vet wordt klaargemaakt, kunnen vlammen opflakkeren. Snijd het vet weg of verlaag de temperatuur om opflakkering te voorkomen. Gebeurt dit toch, plaats dan het voedsel weg van de vlammen en verminder de temperatuur.

Laat het deksel open. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.

REINIGINGSINSTRUCTIES

Schakel de branders uit voordat u ze reinigt. Vermijd direct contact met hete oppervlakken. Maak de barbecue schoon op een plek waar reinigingsmiddelen geen terras, gazon of patio kunnen beschadigen. Gebruik geen speciaal voor fornuizen bestemde reinigingsmiddelen voor het schoonmaken van deze gasbarbecue. Reinig de grillroosters of enig ander onderdeel van de barbecue ook niet in een zelfreinigende oven. Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en tasten de onderdelen van de barbecue snel aan als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

ROOSTERS EN WARMHOUDREK – De roosters en het warmhoudrek maakt u bij voorkeur schoon tijdens het voorverwarmen met behulp van een zachte koperen borstel. Voor hardnekkige vlekken mag u ook staalwol gebruiken. Roestvrijstalen roosters verkleuren permanent bij normaal gebruik vanwege de hoge temperatuur van het kookoppervlak.

REINIGEN VAN DE BINNENKANT VAN DE GASBARBECUE – Verwijder de grillroosters. Verwijder met een zachte koperen borstel de losse resten van de gegoten binnenzijden en van de binnenkant van het deksel. Schuur de kookplaten af met een stopverfmes of een schraapmesje en verwijder de as met een metalen borstel. Verwijder de kookplaten en veeg de etensresten van de branders met een koperen borstel. Veeg alle zich in de barbecue bevindende resten in de afneembare lekbak. Plaats de kookplaten opnieuw op de juiste plaats (lees de montage-instructies voor de juiste oriëntatie).

LEKBAK – Schuif de lekbak uit om het schoonmaken te vergemakkelijken. De bak moet vaak worden gereinigd (om de 4 à 5 beurten) om vetophoping te voorkomen. Vet en ander overtollig braadvet komen in de lekbak onderaan de gasbarbecue terecht en worden eronder in het disposable vetkommetje opgevangen. Opgehoopt vet kan vuur vatten. Bekleed of vul de lekbak niet met aluminiumfolie of zand, omdat daarmee het vet niet ongehinderd kan weglekken. De bak moet worden schoongeschraapt met een stopverfmes of een schraapmesje en alle resten moeten in het disposable vetkommetje worden geveegd. Dit kommetje dient om de 2 à 4 weken te worden vervangen, afhankelijk van de gebruiksfrequentie. Neem voor benodigdheden contact op met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues.

REINIGEN VAN DE BUITENKANT VAN DE GASBARBECUE – Reinig geverfde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen niet met schurende schoonmaakmiddelen. Geëmailleerde onderdelen dienen extra voorzichtig te worden gehanteerd. De aangebakken geëmailleerde afwerking lijkt op glas en schilfert wanneer men erop slaat. Om het email te retoucheren kunt u contact opnemen met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues. De buitenkant van de barbecue moet met lauw zeepwater worden schoongemaakt wanneer hij nog warm aanvoelt. Reinig de roestvrijstalen oppervlakken met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of met een niet-schurend product. Veeg altijd schoon met de draad mee. Staalwol maakt krassen in de afwerking en mag niet worden gebruikt. Roestvrijstalen onderdelen verkleuren (ze worden goudkleurig of bruin) wanneer ze worden opgewarmd. Dat is normaal en beïnvloedt de werking van de barbecue niet.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Wij raden aan deze gasbarbecue jaarlijks grondig te laten inspecteren en onderhouden door een bevoegd servicemonteur.

Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Een lektest moet jaarlijks en telkens als een gasonderdeel werd vervangen, worden uitgevoerd.

SLANG – Controleer op afgeschaafde, gesmolten, doorgesneden en gebarsten plekken. Gebruik de gasbarbecue niet indien de slang er zo uitziet. Laat het onderdeel vervangen door uw Napoleon-handelaar in gasbarbecues of door een erkend gasinstallateur.

BRANDER – De brander is vervaardigd uit dik roestvrij staal (type 304), maar vanwege de overmatige hitte en de corrosieve omgeving zal zich blauwverkleuring voordoen. Verwijder de blauwverkleuring met een koperen borstel. Ontstop verstopte openingen met een open paperclip. Maak de branderopeningen niet groter. Spinnen en insecten worden aangetrokken door de geur van propaan- en aardgas. De brander is op de ventilatieklep voorzien van een insectenscherm. Zo is de kans kleiner dat insecten in de brander nesten gaan bouwen, hoewel het probleem niet volledig kan worden geëlimineerd. Nesten of spinnenwebben doen de brander met een zachtgele of oranje vlam branden of veroorzaken brand (terugslag) ter hoogte van de ventilatieklep onder het bedieningspaneel. Indien u de brander binnenin wenst schoon te maken, moet hij eerst uit de barbecue worden gehaald. Verwijder de zich in het midden van de brander bevindende schroef. Til de achterkant van de brander omhoog om hem te verwijderen. Maak de binnenkant van de brander schoon met een soepele voor venturibuizen bestemde borstel. Schud los afval uit de brander, door de gasinlaat. Zorg ervoor dat het insectenscherm schoon is, strak vastzit, lintvrij is en geen sporen vertoont van ander afval. Controleer ook of de ventielopeningen schoon zijn. Maak de openingen niet groter. Plaats de brander terug op zijn plaats. Controleer of de klep in de brander gaat wanneer u deze installeert. Plaats het deksel en de montageschroeven terug om de installatie af te ronden.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Lage temperatuur / kleine vlam wanneer klep in hoge stand staat.	Verkeerde manier van aansteken.	Volg zorgvuldig de instructies voor aansteken op. Alle afsluiters van de gasbarbecue moeten dicht zijn wanneer de gaskraan wordt opengedraaid. Draai de gasfles langzaam open met het oog op gelijke druk. Zie de instructies i.v.m. aansteken.
	Onjuiste voorverwarming.	De barbecue dient voorverwarmd te worden met hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten.
Overmatig opflakkerende vlammen/warmte onevenredig verdeeld.	Verkeerdgeïnstalleerde kookplaten.	Zorg ervoor dat de kookplaten geïnstalleerd zijn met de gaten naar voren gericht en de gleuven onderaan. Zie de montage-instructies.
	Onjuiste voorverwarming.	De barbecue dient voorverwarmd te worden met beide hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten.
	Te grote ophoping van vet en as op de kookplaten en in de lekbak.	Maak de kookplaten en de lekbak regelmatig schoon. Bekleed de bak niet met aluminiumfolie. Zie de reinigingsinstructies.
Uit de branders komt een gele vlam en u neemt ook een gasgeur waar.	Mogelijke aanwezigheid van een spinnenweb of ander afval.	Verwijder de brander en maak hem grondig schoon. Zie de algemene onderhoudsinstructies.
De brander kan niet worden aangestoken met de ontsteker maar wel met een lucifer.	Lege of verkeerd geïnstalleerde batterij.	Vervang door AAA-batterij voor zwaar gebruik. Plaats met positieve pool naar op.
	Losse elektrodedraad.	Controleer of de elektrodedraad stevig op de klemdraadhouder aan de achterzijde van de ontsteker is gedrukt.
	Verkeerde soort ontsteker.	In systemen met 2 vonken moet een ontsteker met 2 vonken worden gebruikt.
	Verkeerde opening aan elektrode-uiteinde.	Zorg ervoor dat de behuizing dicht is en dat de afstand tussen het elektrode-uiteinde en de behuizing tussen 3 en 5 mm bedraagt. De afstand kan worden geregeld door de behuizing naar binnen of buiten te buigen.
De “verf” in het deksel of de kap bladdert blijkbaar af. .	Vetophoping op binnenzijde.	Dit is geen mankement. De afwerking van het deksel en de kap is van email en bladdert niet af. Het afbladderen wordt veroorzaakt door verhard vet, dat in de verfachtige stukken droogt. Dit vet schilfert af. Dat kan worden voorkomen met regelmatig reinigen. Zie de reinigingsinstructies.

BESTELLEN VAN RESERVEONDERDELEN

Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantendienst de website van NAC (www.napoleongrills.com) voor extra informatie over reiniging, onderhoud, probleemoplossing en reserveonderdelen. Neem voor reserveonderdelen en garantieclaims direct contact op met de fabriek. U kunt de klantendienst telefonisch bereiken tussen 9 en 17 u (EST) op het nummer +1-705-725-4258 of via fax op +1-705-727-4282. Voor het verwerken van uw claim dienen wij de volgende informatie te ontvangen:

1. Model- en serienummer van het apparaat.
2. Onderdeelnummer en omschrijving.
3. Beknopte omschrijving van het probleem (‘defect’ volstaat niet).
4. Aankoopbewijs (fotokopie van factuur).

In bepaalde gevallen kan de vertegenwoordiger van de klantendienst u eventueel vragen de onderdelen voor inspectie te retourneren aan de fabriek, voordat reserveonderdelen worden geleverd. De onderdelen moeten franco worden verzonden naar de klantendienst met vermelding van de volgende informatie:

1. Model- en serienummer van het apparaat.
2. Beknopte omschrijving van het probleem (‘defect’ volstaat niet).
3. Aankoopbewijs (fotokopie van factuur).
4. Retourautorisatienummer – gekregen van de medewerker van de klantendienst.

Voordat u contact opneemt met de klantendienst, moet u weten dat de volgende artikelen niet gedekt zijn door de garantie:

-transport- of makelaarskosten of uitvoerbelastingen
-loonkosten voor verwijderen en opnieuw installeren
-kosten voor bezoek van onderhoudstechnicus voor diagnosevaststelling
-verkleuring van roestvrijstalen onderdelen
-defect onderdeel vanwege gebrekkige reiniging en onvoldoende onderhoud of gebruik van verkeerde reinigingsmiddelen (reinigingsmiddel voor ovens).

NAPOLEON-Gasgrills werden gemäß Qualitätssicherungsnorm ISO 9001-2000 hergestellt.
NAPOLEON-Produkte bestehen aus hervorragenden Bauteilen und Materialien und werden von Fachkräften montiert, die Stolz auf ihre Arbeit sind. Vor dem Verpacken für den Versand sind Ventile und Brenner auf einem Qualitätsprüfstand leckagegeprüft bzw. probegezündet und von einem qualifizierten Techniker inspiziert worden, damit der Kunde genau das Qualitätsprodukt erhält, das er von NAPOLEON erwartet.

DIE BESCHRÄNKTE PRESIDENT-LEBENSZEITGARANTIE DER NAPOLEON-GASGRILLS

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass Ihr neuer NAPOLEON-Gasgrill so lange frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wie Sie den Gasgrill besitzen. Folgendes ist gedeckt: Alugussteile, aus Rostfreistahl hergestellte Brenner, und Hauben aus Rostfreistahl, wobei folgende Beschränkungen gelten: In den ersten zehn Jahren stellt NAPOLEON nach eigenem Ermessen kostenlos Ersatzteile zur Verfügung. Vom elften Jahr an stellt NAPOLEON die Ersatzteile zu 50% des Verkaufspreises zur Verfügung.
Bei Teilen wie Reglern, Rollen, Warmhalteflächen aus Rostfreistahl, Schläuchen und Anschlüssen, Befestigungen und Zubehör stellt NAPOLEON im ersten Jahr der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.
Bei Teilen wie Anbratplatten aus Rostfreistahl, Zündern (außer der Batterien), Thermometern und Messingventilen stellt NAPOLEON in den ersten drei Jahren der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.
Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN

„Nur dem Erstkäufer, d.h. der natürlichen oder juristischen Person (dem registrierten Kunden), deren Name auf dem an NAPOLEON gesendeten Garantieschein eingetragen ist und die das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:"

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen. Die Garantie-Registrierkarte muss innerhalb von vierzehn Tagen ausgefüllt zurückgeschickt werden, oder Sie registrieren die Garantie über das Internet bei **www.napoleongrills.com**.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG” lesen.

⚠ ACHTUNG

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

⚠ GEFAHR

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

VORSICHT

Beim Auspacken und beim Zusammenbau sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden. Wir geben uns alle Mühe, den Zusammenbau einfach und sicher zu gestalten. Stahlteile können jedoch scharfe Kanten und Ecken haben, an denen man sich schneiden kann.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Dieser Gasgrill ist nicht für Wohnmobile oder Boote gedacht.
- Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Stromversorgungskabel und Gasschlauch sind von heißen Flächen fernzuhalten.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Wenn am Grill eine Gasflasche angeschlossen ist, muss das Gerät samt Flasche an einem gut belüfteten Ort im Freien stehen.
- Bei der Benutzung sollte der Gasgrill an einem windgeschützten Ort stehen, da starke Winde die Leistung des Grills beeinträchtigen.
- Kinder, aber auch Erwachsene, sollten auf die Gefahren hingewiesen werden, die heiße Flächen mit sich bringen. Kleinkinder dürfen sich nur unter Aufsicht von Erwachsenen in der Nähe des Gasgrills aufhalten.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszuleitung abgesperrt werden.
- Soll der Gasgrill in einem Gebäude aufbewahrt werden, muss die Gasflasche abgenommen und im Freien an einem gut belüfteten Ort, zu dem Kinder keinen Zugang haben, gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.
- Beim Vorwärmen des Gasgrills ist die Haube geschlossen zu halten.
- Auf das Gewürzregal dürfen keine Anzünder, Streichhölzer oder sonstigen brennbaren Materialien gelegt werden.
- Dieser Gasgrill ist nur für die Benutzung im Freien gedacht.

WICHTIGE GE- UND VERBOTE

GEBOTE

- Vor dem ersten Gebrauch des Grasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Mindestabstand zu brennbaren Gegenständen einhalten (153 mm nach hinten, 102 mm zur Seite). Zu Vinylverkleidungen oder großen Glasscheiben werden größere Abstände empfohlen.
- Vor dem ersten Gebrauch, jährlich und nach Austausch eines Gasbauteils stets eine Leckageprüfung durchführen.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden. Wenn das Gasflaschenventil geöffnet wird, müssen die Brennerventile geschlossen sein.
- Die Anbratplatten gemäß Installationsanleitung positionieren. Die Löcher nach vorn ausrichten.
- Fettschale und Anbratplatten regelmäßig säubern, damit es nicht zu Fettbränden kommen kann.
- Venturirohr des brenners regelmäßig auf Spinnweben und andere Verschmutzungen hin untersuchen. Werden solche Verschmutzungen festgestellt, ist das gesamte Rohr zu säubern.

VERBOTE

- Der Schlauch darf nicht unter der Tropfpfanne verlaufen. Der vorgeschriebene Abstand des Schlauchs zum Boden des Geräts ist einzuhalten.
- Gerät nicht unter eine brennbare Dachkonstruktion stellen.
- Grill während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Brenner nicht bei geschlossener Haube zünden.
- Grill nicht bewegen, wenn er heiß oder in Betrieb ist.
- Aufflammen nicht mit Wasser löschen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.

GASFLASCHEN

Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

- Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.
- Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden.

WICHTIG: Der Schlauch muss den vorgeschriebenen Abstand zum Boden des Geräts haben. Wenn der Schlauch heiße Flächen berührt, kann er schmelzen und undicht werden und einen Brand verursachen.

FLASCHENANSCHLUSS: Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt werden.

GASSCHLAUCH

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,7 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

REGLER

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

BRENNER	DÜSENGRÖSSE		(GROB)LEISTUNG (INSGESAMT)	GASVERBRAUCH(INSGESAMT)	
	I	II		PROPANE	BUTAN
	#60	#64	4.1KW	293g/h	298g/h

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Düsengröße (siehe oben)	I	I	II
Gasdruck	Butan: 30 mbar Propane: 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Länder	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Die Regler für Butan und Propan müssen für mindestens 300g/h ausgelegt sein. Der Regler darf nicht modifiziert werden. Nur Regler verwenden, die den oben aufgeführten Druck liefern.

ANLEITUNG FÜR DIE LECKAGEPRÜFUNG

FÜR DIE LECKAGEPRÜFUNG AUF KEINEN FALL EINE FLAMME BENUTZEN

LECKAGEPRÜFUNG: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.

1. Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.
2. Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.
3. Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.
4. Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.
5. Gaszufuhr abstellen.

ZÜNDANLEITUNG

Haube öffnen.

↓

Flaschenventil bei geschlossenen Brennerventilen öffnen.

↓

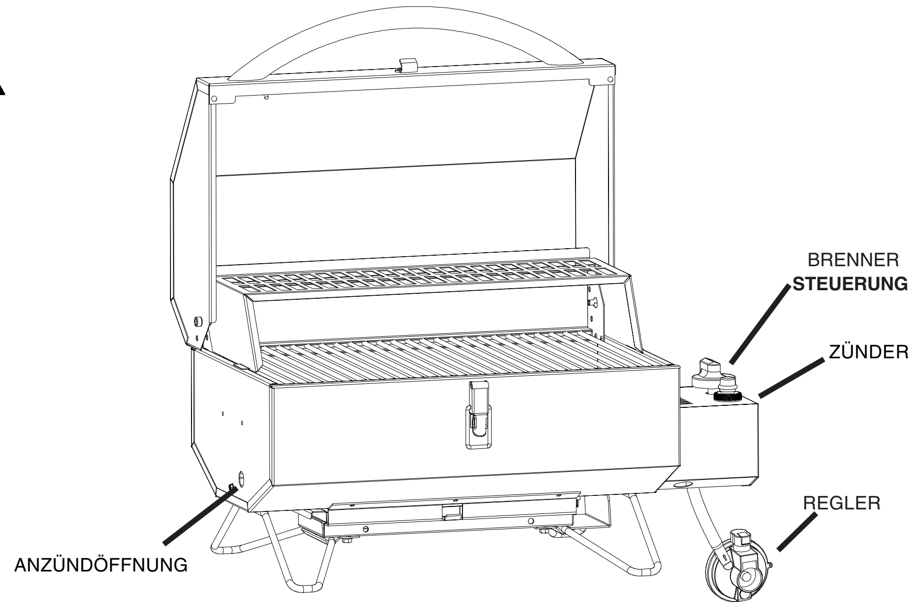
Linken Rohrbrenner auf höchste Stufe stellen.

↓

Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden

↓

Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.



GRILLANLEITUNG

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen” der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

GRILLEN MIT DEN HAUPTBRENNERN: Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

REINIGUNGSANLEITUNG

Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

ROSTE UND WARMHALTEFLÄCHE – lassen sich am besten beim Vorwärmen des Grills mit einer weichen Messingdrahtbürste säubern. Für schwer zu entfernende Flecke Stahlwolle verwenden. Rostfreistahlroste erhalten bei normalem Betrieb des Grills wegen der hohen Temperatur eine permanente Verfärbung.

DAS INNERE DES GASGRILLS – Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).

TROPFPFANNE – zum Reinigen herausziehen. Sie sollte nach vier- bis fünfmaligem Benutzen des Grills ausgeleert werden. Das Fett läuft durch die unter dem Gasgrill befindliche Tropfpfanne und sammelt sich in einer Einweg-Fettschale unterhalb der Tropfpfanne. Eine zu große Ansammlung von Fett stellt eine Feuergefahr dar. Tropfpfanne nicht mit Alufolie oder Sand auskleiden, da das Fett am Durchfließen gehindert wird. Pfanne mit einem Spachtel oder Schaber auskratzen; Inhalt in die Einweg-Fettschale fegen. Schale je nach Häufigkeit der Benutzung alle zwei bis vier Wochen auswechseln. Ersatzschalen gibt es beim Napoleon-Händler.

REINIGEN DER AUSSENSEITE DES GASGRILLS – Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

WARTUNGSANLEITUNG

Es wird empfohlen, diesen Gasgrill einmal im Jahr von einer Fachkraft inspizieren und warten zu lassen.

Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

SCHLAUCH – auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt, darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

BRENNER – sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern. Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufteinlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei höchster Brennerstufe zu niedrige Hitze und Flamme	Inkorrektes Zünden	Zündanleitung genau befolgen. Wenn das Flaschenventil aufgedreht wird, müssen alle Brennerventile geschlossen sein. Flaschenventil langsam aufdrehen, um Druckstöße zu verhindern. Siehe Zündanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen
Starkes Aufflammen, ungleichmäßige Hitze	Anbratplatten falsch installiert.	Anbratplatten müssen mit den Löchern nach vorn und den Schlitzen nach unten installiert sein. Siehe Zusammenbauanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen.
	Zu viel Fett und Asche auf den Anbratplatten und in der Tropfpfanne.	Anbratplatten und Tropfpfanne regelmäßig reinigen. Tropfpfanne nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Reinigungsanleitung.
Brennerflamme gelblich, und es riecht nach Gas	Spinnenweben oder anderweitige Verschmutzung.	Brenner herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe allgemeine Wartungsanleitung.
Brenner zündet nicht mit Zünder, aber mit Streichholz.	Batterie leer oder falsch installiert.	Batterie wechseln. Plusklemme muss unten liegen.
	Elektrodenanschluss lose.	Elektrodendraht fest in den Anschluss auf der Rückseite des Zünders stecken.
	Es wurde ein falsches Ersatzteil als Zünder eingebaut.	Bei einem Ein-Funken-System muss ein Ein-Funken-Zünder eingebaut sein.
	Elektrodenspitzen haben zu großen Abstand.	Der Gassammelbehälter muss fest sitzen und der Abstand zwischen Elektrodenspitze und Sammelbehälter muss 3-5 mm betragen. Der Abstand kann durch Biegen des Behälters nach innen oder außen eingestellt werden.
Auf der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die „Farbe" abzublättern.	Auf der Innenseite hat sich Fett abgesetzt.	Dies ist kein Defekt. Die Innenseite des Deckels oder der Haube besteht aus einer Porzellanbeschichtung, die nicht abblättern kann. Was abblättert, ist hart getrocknetes Fett. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanleitung.

DAS BESTELLEN VON ERSATZTEILEN

Bevor Sie sich mit Napoleons Kundendienst in Verbindung setzen, informieren Sie sich bitte auf Napoleons Website unter www.napoleongrills.com über detailliertere Hinweise bezüglich Reinigung, Wartung, Fehlersuche und das Auswechseln von Teilen. In Bezug auf Ersatzteile und Garantieansprüche setzen Sie sich bitte direkt mit dem Werk in Verbindung. Der Kundendienst ist von 9 bis 17 Uhr (Standardzeit im Osten Nordamerikas) per Telefon (1-866-820-8686) oder Fax (1-705-727-4282) erreichbar. Bitte halten Sie folgende Informationen bereit:

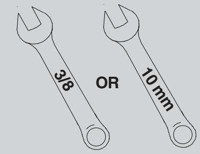
1. Modell- und Seriennummer des Geräts.
2. Nummer und Beschreibung des Teils.
3. Genaue Beschreibung des Problems („Ist kaputt" reicht nicht aus).
4. Kaufbeleg.

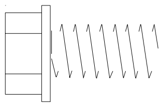
In einigen Fällen werden Sie aufgefordert, die Teile zur Untersuchung an das Werk zu schicken, bevor Sie Ersatzteile erhalten. Die Teile müssen frei gemacht an die Kundendienstabteilung zusammen mit folgenden Informationen geschickt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts.
2. Genaue Beschreibung des Problems („Ist kaputt" reicht nicht aus).
3. Kaufbeleg (Fotokopie der Rechnung).
4. Die Rücksendeerlaubnisnummer, die Sie vom Kundendienst für diesen Garantiefall erhalten.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, beachten Sie bitte, dass Folgendes nicht von der Garantie gedeckt ist:

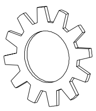
- Transportkosten, Maklerkosten, Zollgebühren
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Kosten für die Fehlerdiagnose über das Telefon
- Verfärbung der Teile aus Rostfreistahl
- Defekte durch mangelhafte Reinigung und Wartung oder falsche Reinigungsmittel (Ofenreinigungsmittel).





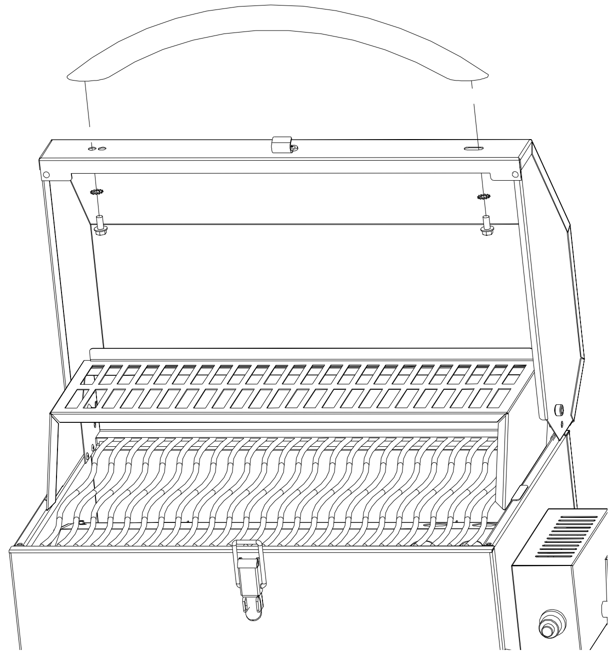
2 x

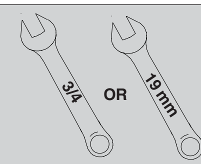
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

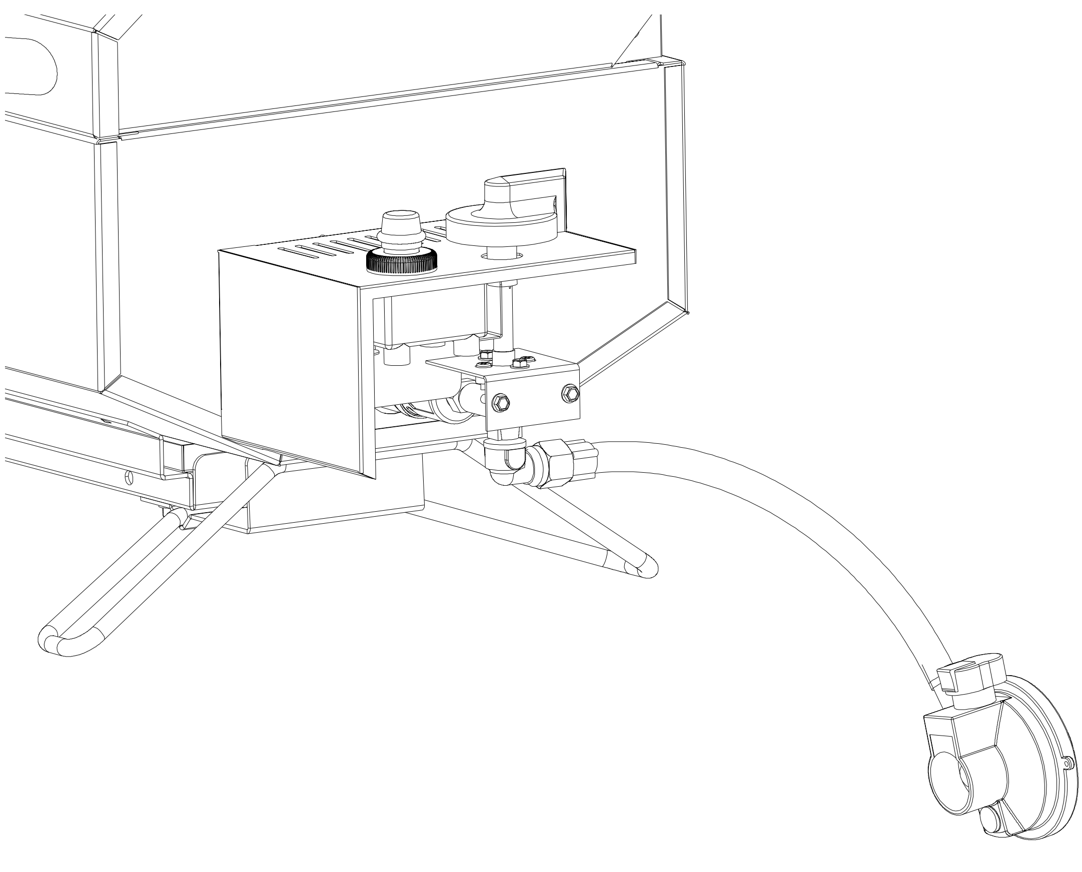


2 x

N735-0009





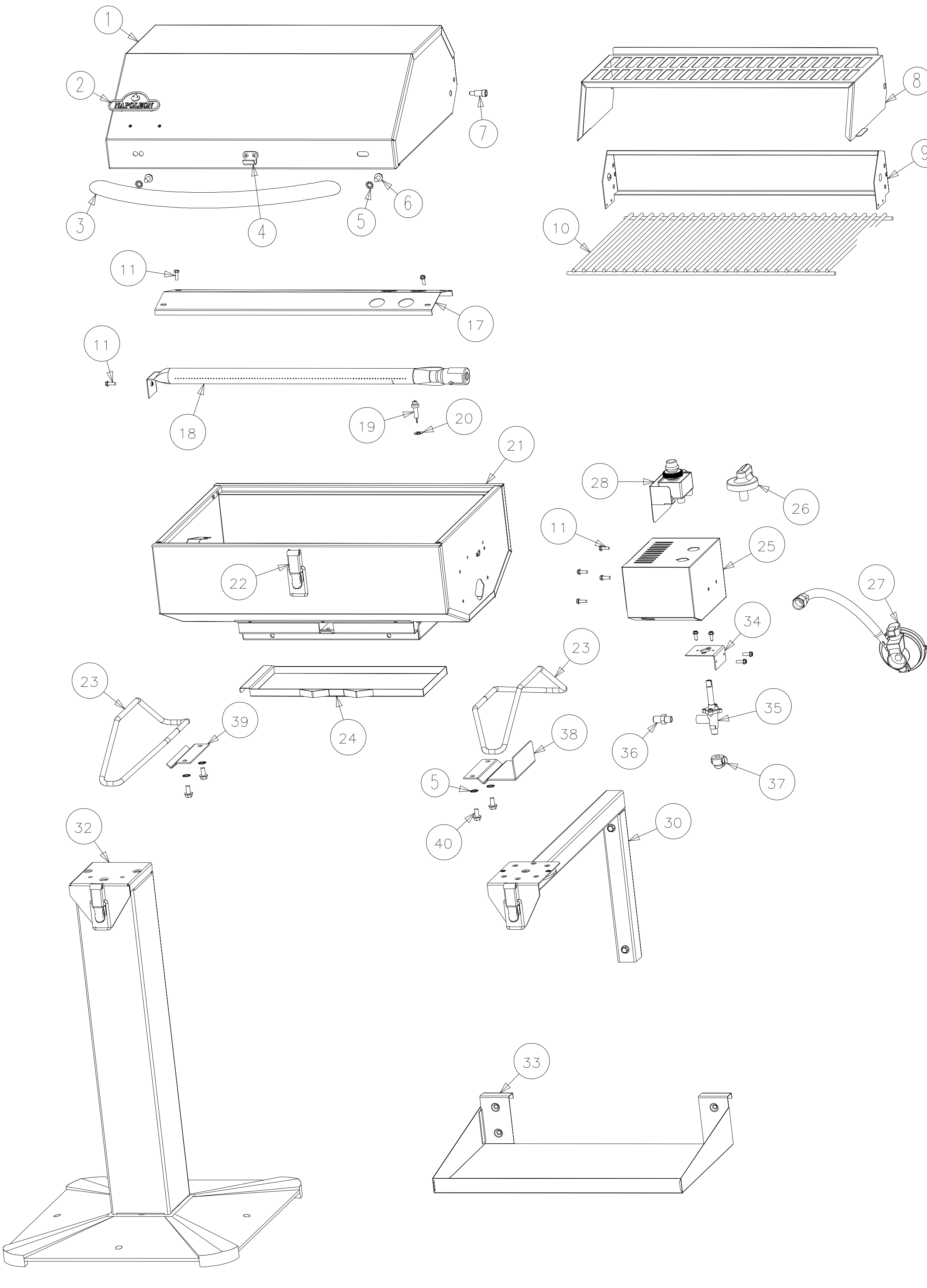


Item # d'article	Part # / No de pièce	Part Description / Description de la pièce	P215
1	n010-0409	lid assembly / couvercle	x
2	n385-0129	NAPOLEON logo / logo NAPOLÉON	x
	w450-0005	logo spring clips / clips à ressort pour logo	x
3	n325-0043	lid handle / poignée de couvercle	x
4	n380-0008	hook / crochet	x
5	n735-0009	lockwasher / rondelle de blocage	x
6	n570-0073	screw 1/4-20 x 3/8" / vis 1/4-20 x 3/8"	x
7	n570-0056	screw, lid pivot / vis pivot du couvercle	x
8	n520-0015	warming rack / grille de réchaud	x
9	n335-0035	hood / hotte	x
10	n305-0062	cooking grid / grille de cuisson	x
17	n305-0043	searplate / plaque de brûleur	x
18	n100-0028	burner, tube / brûleur en tube	x
19	n240-0011	electrode, tube burner / électrode, brûleur en tube	x
20	n450-0015	1/4" spring clip / clips à ressort 1/4"	x
21	n010-0408	base / cuve	x
22	n380-0007	latch / loquet	x
23	n750-0015	leg / patte	x
24	n010-0412	drippan / tiroir d'egouttement	x
25	n080-0174	mount, ignitor/regulator	x
26	n380-0003	knob, control / bouton de contrôle	x
27	n530-0012	regulator / régulateur	x
28	n357-0013	electronic igniter / allumeur électronique	x
30	n370-0364	kit, wall mount / fourniment, mur mont	ac
32	n370-0367	kit, dock/deck post mount / fourniment, bassin/pont poste mont	ac
33	n590-0120	front shelf / tablette avant	ac
34	n080-0173	bracket, valve mounting / boîtier du soupape	x
35	n725-0021	valve, burner control / soupape brûleur	x
36a	n455-0021	orifice #60 (30 mbar) / bec d'orifice #60 (30 mbar)	
36b	n455-0001	orifice #64 (50 mbar) / bec d'orifice #64 (50 mbar)	
37	w255-0004	90 degree elbow (3/8F to 1/8 FP) / coude 90 degrés (3/8F to 1/8 FP)	x
38	n080-0175	bracket, leg retainer, right / boîtier du patte droite	x
39	n080-0163	bracket, leg retainer, left / boîtier du patte gauche	x
40	n570-0038	screw 1/4-20 x 1/2" / vis 1/4-20 x 1/2"	x
	n020-0109	carry bag / transporter sac	ac
	n200-0066	cover / couvercle	ac

x - standard AC - accessory AC - accessoire

Item	Onderdeelnr	Omschrijving	P215
1	n010-0409	roestvrijstalen dekselinzetstuk / Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
2	n385-0129	NAPOLEON-Logo	x
	w450-0005	borqveren logo /Logohalterung	x
3	n325-0043	handgreep deksel / Haubengriff	x
4	n380-0008	haak / Haken	x
5	n735-0009	1/4" sluitring / Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
6	n570-0073	3/8" sluitring / Sicherungsscheibe, 3/8 Zoll	x
7	n570-0056	scharnierschroef deksel / Deckeldrehstift	x
8	n520-0015	warmhoudrek / Warmhaltefläche	x
9	n335-0035	kap / Haube	x
10	n305-0062	grillroosters – roestvrijstalen stang / Grillroste - Stangen aus Rostfreistahl	x
17	n305-0043	kookplaat / Anbratplatte	x
18	n100-0028	brander / Brenner	x
19	n240-0011	elektrode, buisbrander / Haupt Brenner-Elektrode	x
20	n450-0015	borqveren 1/4" / halterung1/4"	x
21	n010-0408	basis / Grundrahmen	x
22	n380-0007	klink / Verriegelung	x
23	n750-0015	Been / Bein	x
24	n010-0412	lekbak / Tropfpfanne	x
25	n080-0174	steun ontsteking/gasslang / Haltewinkel Zündung/Regelaar	x
26	n380-0003	bedieningsknop, hoofdbrander / Einstellknopf, Hauptbrenner	x
27	n530-0012	gasslang / Gastoevoerslang /regelaar UK	x
	n345-0004	gasslang / Gastoevoerslang NL	x
	n345-0006	gasslang / Gastoevoerslang FR	x
	n345-0004	gasslang / gastoevoerslang DE	x
28	n357-0013	elektronische ontsteking / Elektronische Zündung	x
30	n370-0364	kit, wall mount / fourniment, mur mont	ac
32	n370-0367	kit, dock/deck post mount / fourniment, bassin/pont poste mont	ac
33	n590-0120	roestvrijstalen zijrek, voorzijde / Seitenablage aus Rostfreistahl, frontseitte	ac
34	n080-0173	steun klep / Haltewinkel ventil	x
35	n725-0021	klep hoofdbrander / Ventil, Hauptbrenner	x
36	n455-0021/n455-0001	nr.60 opening hoofdbrander(30mbar) / Düse, Hauptbrenner (#64)(50mbar)	x
37	w255-0004	elleboogstuk 90 graden (3/8 F tot 1/2 FP) / Winkelstück, 90 Grad (3/8 auf 1/2 Zoll)	x
38	n080-0175	steun been - rechts / Haltewinkelbein rechts	x
39	n080-0163	steun been - links / Haltewinkelbein links	x
40	n570-0038	1/4-20 x 1/2" schroef / Schraube, 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
	n020-0109	vinyl zak / Vinylabeutel	ac
	n200-0066	vinyl afdekhoes / Vinylabdeckung	ac

X - Standard ac -accessorie/Zubehör


1
2
NAPOLEON
7
8
9
3
4
5
6
10
11
17
11
18
19
20
21
28
26
11
25
27
22
34
23
23
39
24
38
35
36
37
5
40
30
32
33

NAPOLEON APPLIANCE CORPORATION
ACCESSORIES / PARTS ORDER FORM

FAX TO: 1-705-727-4282

PLEASE PRINT CLEARLY

CUSTOMER NAME: ______________________ DATE: ____________

ADDRESS: ______________________ MODEL #: ____________

______________________ SERIAL #: ____________

____

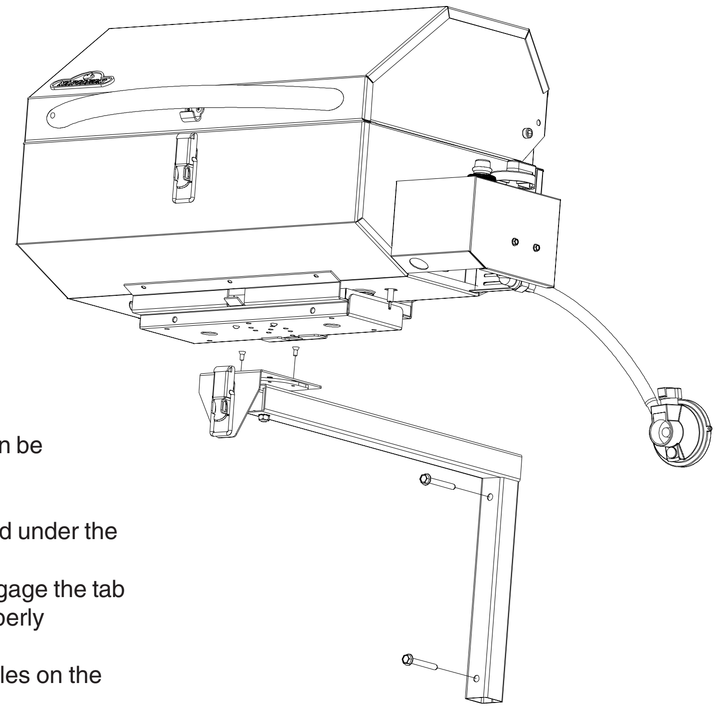
TELEPHONE: ______________________

VISA OR MASTERCARD #: ______________________ EXPIRY DATE: ____________

QUANTITY	PRODUCT NUMBER	DESCRIPTION

TAXES & SHIPPING CHARGES MAY APPLY

ACCESSORY MOUNTING INSTRUCTIONS



Wall Mounting Instructions:

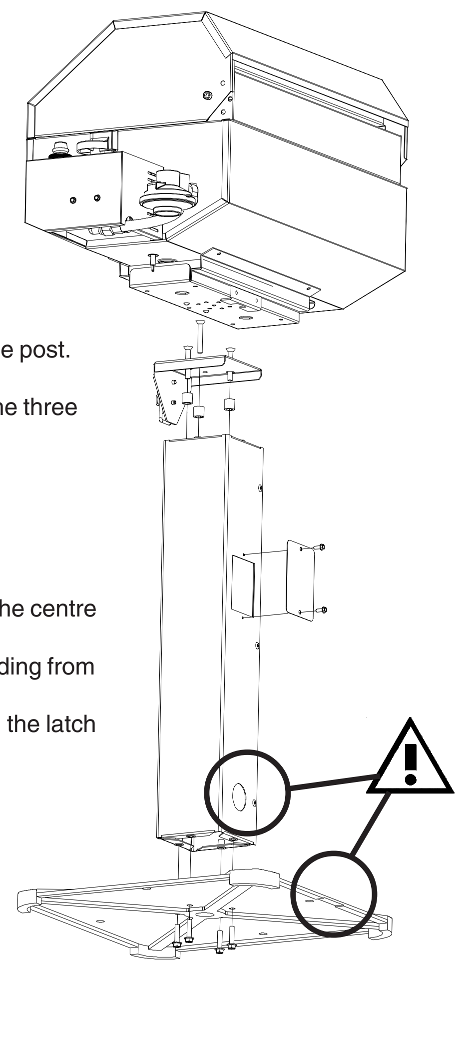
1. Using the two holes provided in the vertical tube, mount the bracket to the wall.

2. Ensure minimum clearance to combustibles are maintained, 4” (100mm) to sides, and 6”(150mm) from the rear.

3. Do not locate the grill under unprotected combustible construction.

4.The platform may be swivelled by removing the two #8 x 3/8” flathead phillips screws and turning the platform to the desired angle. Replace the two screws and tighten.

5. Once the platform is located in the desired position, the grill can be mounted:
a. Lock the lid of the grill closed with the latch.
b. Hold the grill by the handle with one hand, place the other hand under the grill in the centre of the front tapered surface.
c. Place the grill bottom on the platform and slide it forward to engage the tab protruding from the bottom of the grill. Ensure that the tab is properly engaged.
d. When the dimples on the bottom of the unit line up with the holes on the platform, the latch is ready to be fastened.



Post Mounting Instructions:

1. Remove all the parts from the packaging.

2. Attach the post to the casting using four 1/4-20 x 1” hex head bolts. Ensure that the holes on the back side of the post face the same direction as the groove on the bottom back of the foot casting.

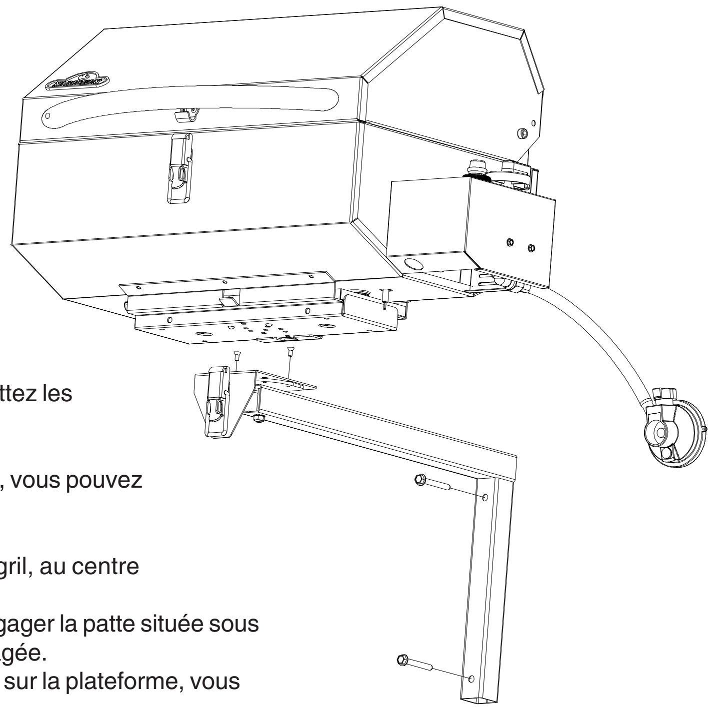
3. Place the spacers provided on the three nutserts that are closest to the front of the post.

4. Place the platform with the latch to the front onto the three spacers. Attach with the three 1/4-20 x 1 3/4” flat head bolts. Tighten firmly in place.

5. Attach the back post cover with the two #8 screws provided.

6. Once the post is completely assembled, the grill can be mounted:
a. Lock the lid of the grill closed with the latch.
b. Hold the grill by the handle with one hand, place the other hand under the grill in the centre of the front tapered surface.
c. Place the grill bottom on the platform and slide it forward to engage the tab protruding from the bottom of the grill. Ensure that the tab is properly engaged.
d. When the dimples on the bottom of the unit line up with the holes on the platform, the latch is ready to be fastened.

INSTRUCTIONS POUR LES ENSEMBLES DE SUPPORT



Instructions pour le support mural :

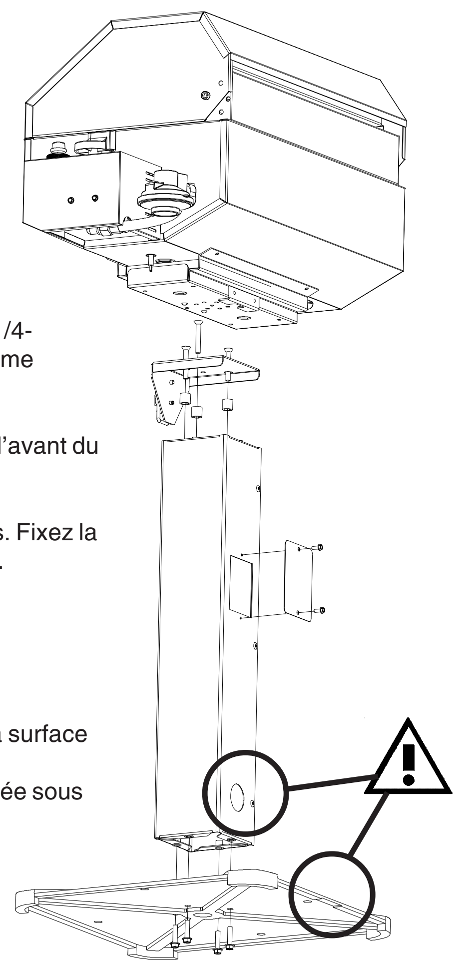
1. En vous servant des deux trous qui se trouvent sur le tube vertical, fixez le support mural au mur.

2. Assurez-vous que les dégagements minimums aux matériaux combustibles sont maintenus, 4” (100 mm) des côtés et 6” (150 mm) à l’arrière.

3. Ne placez pas le gril sous une construction combustible non protégée.

4.La plateforme peut pivoter en retirant les deux vis phillips à tête plate #8 x 3/8” et en tournant la plateforme à l’angle désiré. Remettez les deux vis et serrez.

5. Une fois que la plateforme est installée dans la position désirée, vous pouvez installer le gril :
a. Verrouillez le couvercle du gril avec le loquet de sécurité.
b. Placez une main sur la poignée du gril et l’autre main sous le gril, au centre de la surface en angle.
c. Placez le gril sur la plateforme et glissez-le vers l’avant pour engager la patte située sous le gril dans la plateforme. Assurez-vous que la patte est bien engagée.
d. Lorsque les bosselures sous le gril sont alignées avec les trous sur la plateforme, vous pouvez fixer le loquet de fixation.



Instructions pour le support sur poteau :

1. Sortez toutes les pièces de l’emballage.

2. Fixez le poteau à la base en fonte à l’aide de quatre boulons à tête hexagonale 1/4-20 x 1”. Assurez-vous que les trous à l’arrière du poteau soient orientés dans la même direction que les trous à l’arrière de la base en fonte.

3. Placez les espaceurs fournis sur les trois filets rapportés les plus rapprochés de l’avant du poteau.

4. Placez la plateforme avec le loquet situé à l’avant, par-dessus les trois espaceurs. Fixez la plateforme à l’aide des trois boulons à tête plate 1/4-20 x 1 3/4”. Serrez solidement.

5. Fixez le couvercle arrière du poteau à l’aide des deux vis #8 fournies.

6. Une fois que le poteau est entièrement assemblé, vous pouvez installer le gril :
a. Verrouillez le couvercle du gril avec le loquet de sécurité.
b. Placez une main sur la poignée du gril et l’autre main sous le gril, au centre de la surface en angle.
c. Placez le gril sur la plateforme et glissez-le vers l’avant pour engager la patte située sous le gril dans la plateforme. Assurez-vous que la patte est bien engagée.
d. Lorsque les bosselures sous le gril sont alignées avec les trous sur la plateforme, vous pouvez fixer le loquet de fixation.